

PATENT ABSTRACTS OF JAPAN

(11)Publication number : 2004-147508

(43)Date of publication of application : 27.05.2004

(51)Int.Cl.

A23L 2/52
A23L 1/30
A61K 31/353

(21)Application number : 2002-313080

(71)Applicant : KAO CORP

(22)Date of filing : 28.10.2002

(72)Inventor : TAKAHASHI HIROKAZU
ITAYA ERI
KONISHI ATSUSHI

(54) METHOD FOR PURIFYING CATECHIN PREPARATION

(57)Abstract:

PROBLEM TO BE SOLVED: To provide a catechin preparation useful for producing a beverage containing catechin at a high concentration having a good flavor.

SOLUTION: A method for purifying the catechin preparation is characterized as follows. A solid catechin preparation containing 25–40 wt.% of nonpolymeric catechins is added to a solvent of an organic solvent and water in (10/0) to (8/2) weight ratio and water is then added thereto. Thereby, the weight ratio of the organic solvent to the water is regulated to (9/1) to (5/5). Insoluble solids are then removed to distill off the solvent.

LEGAL STATUS

[Date of request for examination] 10.05.2004

[Date of sending the examiner's decision of rejection]

[Kind of final disposal of application other than the examiner's decision of rejection or application converted registration]

[Date of final disposal for application]

[Patent number] 3662561

[Date of registration] 01.04.2005

[Number of appeal against examiner's decision of rejection]

[Date of requesting appeal against examiner's decision of rejection]

[Date of extinction of right]

(19) 日本国特許庁(JP)

(12) 公開特許公報(A)

(11) 特許出願公開番号

特開2004-147508

(P2004-147508A)

(43) 公開日 平成16年5月27日(2004.5.27)

(51) Int.CI.⁷**A23L 2/52****A23L 1/30****A61K 31/353**

F I

A23L 2/00

A23L 1/30

A61K 31/353

テーマコード(参考)

4B017

4B018

4C086

審査請求 未請求 請求項の数 4 O.L. (全 8 頁)

(21) 出願番号

特願2002-313080 (P2002-313080)

(22) 出願日

平成14年10月28日 (2002.10.28)

(71) 出願人 000000918

花王株式会社

東京都中央区日本橋茅場町1丁目14番1
〇号

(74) 代理人 110000084

特許業務法人アルガ特許事務所

(72) 発明者 高橋 宏和

東京都墨田区文花2-1-3 花王株式会
社研究所内

(72) 発明者 板屋 枝里

東京都墨田区文花2-1-3 花王株式会
社研究所内

(72) 発明者 小西 敦

東京都墨田区文花2-1-3 花王株式会
社研究所内

最終頁に続く

(54) 【発明の名称】 カテキン製剤の精製方法

(57) 【要約】

【課題】 風味の良好な高濃度カテキン含有飲料の製造に有用なカテキン製剤を得る。

【解決手段】 非重合体カテキン類を25~40重量%含有する固体のカテキン製剤を、有機溶媒と水の重量比率が10/0~8/2の溶媒に添加し、これに水を加えることにより有機溶媒と水の重量比率を9/1~5/5に調整した後、不溶の固形分を除去し、次いで溶媒を留去することを特徴とするカテキン製剤の精製方法。

【選択図】 なし

【特許請求の範囲】

【請求項1】

非重合体カテキン類を25～40重量%含有する固体のカテキン製剤を、有機溶媒と水の重量比率が10/0～8/2の溶媒に添加し、これに水を加えることにより有機溶媒と水の重量比率を9/1～5/5に調整した後、不溶の固体分を除去し、次いで溶媒を留去することを特徴とするカテキン製剤の精製方法。

【請求項2】

緑茶葉から抽出して得られた非重合体カテキン類を25～40重量%含有する固体のカテキン製剤を、有機溶媒と水の重量比率が10/0～8/2の溶媒に添加し、これに水を加えることにより有機溶媒と水の重量比率を9/1～5/5の範囲に調整した後、懸濁液中の固体分を分離し、残った液相から溶媒を留去することを特徴とするカテキン製剤の精製方法。10

【請求項3】

精製後のカテキン製剤における(A)非重合体カテキン類と(B)シュウ酸の含有重量比[(B)/(A)]が、0.002～0.035である請求項1又は2記載のカテキン製剤の精製方法。

【請求項4】

有機溶媒が、親水性有機溶媒である請求項1～3のいずれか1項記載のカテキン製剤の精製方法。

【発明の詳細な説明】

20

【0001】

【発明の属する技術分野】

本発明は飲料用のカテキン製剤の精製方法に関する。

【0002】

【従来の技術】

カテキン類の効果としてはコレステロール上昇抑制作用や α アミラーゼ活性阻害作用などが知られている（例えば、特許文献1、特許文献2参照）。カテキン類のこのような生理効果を発現させるためには、成人一日あたり4～5杯のお茶を飲むことが必要であるところから、より簡便に大量のカテキン類を摂取するために、飲料にカテキン類を高濃度配合する技術が望まれていた。この方法の一つとして、カテキン製剤（例えば、特許文献3～5参照）などをを利用して、飲料のカテキン類を強化する方法がある。30

【0003】

しかしながら、そのままのカテキン製剤では、溶解したカテキン類が苦味、渋味を呈するとともに、カテキン製剤に含まれるその他の成分によって、苦味、渋味、エグ味、雜味が強すぎるものとなってしまう。これを緩和すべく各種の甘味料などを配合することにより、飲用時の苦味、渋味を緩和する方法はある。これらの方は甘味による苦味、渋味のマスキング法であることから、完全な渋味や苦味の低減には限界があるとともに、エグ味や雜味は依然として存在するものになってしまふ問題があつた。

【0004】

一方、高度に精製されたカテキン高濃度の緑茶抽出物の精製物を使用した場合、長期保存時の沈殿物の問題は回避できるものの、高濃度の非重合体カテキン類を配合した飲料においては、緑茶抽出物の精製物からくる人工的な刺すような苦味が感じられ飲用には適しないがかった。40

【0005】

【特許文献1】

特開昭60-156614号公報

【特許文献2】

特開平3-188928号公報

【特許文献3】

特開昭59-219884号公報

50

【特許文献4】

特開平4-20589号公報

【特許文献5】

特開昭61-180285号公報

【0006】

【発明が解決しようとする課題】

本発明の目的は、風味が改善された、高濃度に非重合体カテキン類を含有する飲料の製造に有用なカテキン製剤の精製方法を提供することにある。

【0007】

【課題を解決するための手段】

10

本発明者は、有機溶媒含量の高い溶媒にカテキン製剤を懸濁させた後、水を加えて溶媒の有機溶媒と水の比率を調節することによって固液抽出を施すことにより、飲料配合時に風味が優れれた飲料調製に有用なカテキン製剤が得られることを見出した。

【0008】

本発明は、非重合体カテキン類を25～40重量%含有する固体のカテキン製剤を、有機溶媒と水の重量比率が10/0～8/2の溶媒に添加し、これに水を加えることにより有機溶媒と水の重量比率を9/1～5/5に調整した後、不溶の固体分を除去し、次いで溶媒を留去することを特徴とするカテキン製剤の精製方法を提供するものである。

また、本発明は、緑茶葉から抽出して得られた非重合体カテキン類を25～40重量%含有する固体のカテキン製剤を、有機溶媒と水の重量比率が10/0～8/2の溶媒に添加し、これに水を加えることにより有機溶媒と水の重量比率を9/1～5/5の範囲に調整した後、懸濁液中の固体分を分離し、残った液相から溶媒を留去することを特徴とするカテキン製剤の精製方法を提供するものである。

20

【0009】

【発明の実施の形態】

本発明で非重合体カテキン類とは、カテキン、ガロカテキン、カテキンガレート、ガロカテキンガレートなどの非エビ体カテキン類及びエビカテキン、エビガロカテキン、エビカテキンガレート、エビガロカテキンガレートなどのエビ体カテキン類をあわせての総称である。

【0010】

30

本発明に使用するカテキン製剤は、非重合体カテキン類を25～40重量%含有する固体のカテキン製剤であり、好ましくは緑茶葉から抽出されたもの、より好ましくは緑茶葉から水又は有機溶媒と水との混合物で抽出されたものである。このカテキン製剤には、カテキン類の他に、カフェイン、アミノ酸、有機酸などが含まれている。カテキン製剤の呈味において、アミノ酸、シウ酸をはじめとする有機酸などの水溶性成分が重要な因子となる。より具体的には、Camellia属、例えばC. sinensis、C. assamica、及びやぶき茶種、又はそれらの雑種から得られる茶葉から製茶された茶葉から水又は水と有機溶媒の混合物によって抽出、濃縮したものが挙げられる。当該製茶された茶葉には、煎茶、番茶、玉露、てん茶、釜り茶などの緑茶類がある。

また市販の三井農林(株)「ポリフェノン」、伊藤園(株)「ティーフラン」、太陽化学(株)「サンフェノン」などのカテキン製剤を固体のカテキン製剤として用いることができる。

40

ここでいうカテキン製剤の形態としては、固体、スラリー状などの固体、半固体のものが挙げられる。固液抽出の操作上、固体形態のものが好ましい。

【0011】

本発明のカテキン製剤の精製方法においては、まず当該固体のカテキン製剤を有機溶媒と水の重量比率が10/0～8/2の溶媒に添加し懸濁させる。

このとき使用できる有機溶媒としてはエタノール、メタノール、アセトン、酢酸エチル等が挙げられる。好ましくはエタノール、メタノール、アセトン等の親水性有機溶媒、特に食品への使用を前提としていることから有機溶媒の残留を考慮しエタノールが好ましい。

50

使用する溶媒の有機溶媒と水の重量比率は、10／0～8／2が、固体のカテキン製剤の分散性の観点から、好ましい。

カテキン製剤と溶媒との重量比率としては、5：95～40～60、特に10：90～80：70が、非重合体カテキン類の抽出効率の点から好ましい。

【0012】

次に懸濁液に水を添加する。これによりカテキン製剤に含まれる非重合カテキン類などの水溶性成分を固体側から水側へ固液抽出させる。懸濁液に添加する水の量は、有機溶媒と水の重量比率を9／1～5／5、好ましくは8／2～6／4に調整する量である。有機溶媒／水比が9／1を超えると固液抽出時のカテキン製剤から水側への抽出効率が低下し好ましくない。また有機溶媒／水比が5／5未満の場合、味の改善効果が不十分となり好ましくない。ここで、最初に用いた溶媒の有機溶媒と水の重量比率が9／1～8／2の場合であっても、更に水を添加することが必要である。この水の添加により、非重合カテキン類などの水溶性成分が固液抽出され、風味の良好なカテキン製剤が得られる。

10

【0013】

水の添加方法は、必要量を10～30分程度の時間でゆっくり滴下するのが好ましく、また固液抽出効率を上げるために 状態で滴下するのが好ましい。水の滴下終了後は10分から40分程度の熟成時間を設けると更に好ましい。

前記混合溶媒の添加、水の添加及び固液抽出時の温度は、有機溶媒を使用する為に0～60℃が良く、好ましくは10～60℃、更に好ましくは10～40℃が精製工程の管理上簡便であり好ましい。

20

【0014】

次いで、懸濁液中の固体分を分離し、残した液相から有機溶媒を留去すれば、目的とするカテキン製剤が得られる。固液分離方法は通常の方法、例えは遠心分離や 過などを使用することができます。また分離して得られた液相からの有機溶媒の留去方法は通常の方法が使用できるがカテキン製剤の精製物への熱負荷を極力避けるために減圧蒸留が好ましい。本発明におけるカテキン製剤の精製物中の非重合体カテキン類の濃度は、26～55重量%、更に30～55重量%、特に30～55重量%、殊更35～55重量%が好ましい。

【0015】

カテキン製剤の精製物中の非重合体カテキン類の濃度が、25重量%未満の場合、緑茶抽出物の精製物中に含まれる他の呈味成分の影響が前面に出てしまい、これを配合した高濃度の非重合体カテキン類飲料は嫌味のある渋味を感じると共に、清涼感のない飲料になってしまい好ましくない。カテキン製剤の精製物中の非重合体カテキン類の濃度が、55重量%を超える場合、カテキン製剤の精製物の非重合体カテキン類以外の旨味の成分などをシウ酸と共に除去し過ぎてしまうことになり、飲料配合用のカテキン製剤の精製物としては好ましくない。

30

【0016】

本発明のカテキン製剤の精製後の非重合体カテキン類はエピガロカテキンガレート、ガロカテキンガレート、エピガロカテキン及びガロカテキンからなるガロ体と、エピカテキンガレート、カテキンガレート、エピカテキン及びカテキンからなる非ガロ体の比率が、天然の緑茶葉の組成を維持している方が好ましい。したがって上記4種のガロ体総量は常に上記4種の非ガロ体総量を上回っているのが精製物においても天然の緑茶葉の組成を維持しているという点において好ましい。

40

【0017】

また、本発明の緑茶抽出物の精製物中のカテキンガレート、エピカテキンガレート、ガロカテキンガレート及びエピガロカテキンガレートからなるガレート体の全非重合体カテキン類中の割合が45重量%以上が、非重合体カテキン類の生理効果の有効性上好ましい。

【0018】

本発明の精製方法によって得られるカテキン製剤は、非重合体カテキン類(A)とシウ酸(B)の含有重量比[(B)/(A)]が0.002～0.035、さらに0.002

50

～0.08、特に0.0025～0.08、殊更0.0025～0.02が好ましい。カテキン製剤の精製物中のシュウ酸比率が低すぎると、旨味の成分などをシュウ酸と共に除去し過ぎてしまうことになり、飲料配合用のカテキン製剤の精製物としては好ましくない。またカテキン製剤の精製物中のシュウ酸比率が高すぎると、カテキン製剤の濃縮物を感じられたような、嫌味のある渋味を感じると共に、清涼感のない飲料になってしまい好ましくない。

【0019】

本発明のカテキン製剤の精製後のシュウ酸の濃度は、0.05～1.5重量%、更に0.05～1.0重量%、特に0.05～0.5重量%、殊更0.08～0.3重量%が好ましい。

10

カテキン製剤の精製後のシュウ酸の濃度が、1.5重量%を超える場合、カテキン製剤の精製物中に含まれるシュウ酸成分の味の影響が大きく、これを配合した高濃度の非重合体カテキン類飲料は刺激のある渋味を感じると共に、清涼感のない飲料になってしまい好ましくない。カテキン製剤の精製後の非重合体カテキン類の濃度が、0.05重量%未満の場合、カテキン製剤の精製物の非重合カテキン類以外の旨味の成分などをシュウ酸と共に除去し過ぎてしまうことになり、飲料配合用のカテキン製剤の精製物としては好ましくない。

【0020】

【実施例】

カテキン類の測定

20

カテキン製剤の精製物を蒸留水で希釈、フィルター(0.8μm)でろ過し、島津製作所製、高速液体クロマトグラフ(型式SCL-10AVP)を用い、オクタデシル基導入液体クロマトグラフ用パックドカラム L-カラムTM ODS(4.6mmΦ×250mm:財団法人 化学物質評価研究機構製)を装着し、カラム温度35℃でグラジエント法により行った。移動相A液は酢酸を0.1mol/L含有の蒸留水溶液、B液は酢酸を0.1mol/L含有のアセトニトリル溶液とし試料注入量は20μL、UV検出器波長は280nmの条件を行った。

【0021】

シュウ酸の測定

30

日本ダイオネックス社製(形式DXAQ1110)にカラム: IonPac AS4A-S C、4×250mmを装着し、サブレッサーASRS-ULTRA(ダイオネックス社製)に接続し、リサイクルモードを行った。移動相は1.8mmol/L Na₂CO₃水溶液、1.7mmol/L NaHCO₃水溶液を、1.0ml/minで流し、試料注入量は25μLとした。検出器は電気伝導度計を使用した。

【0022】

実施例1～4、比較例1～2

表1に示すように有機溶媒/水比を変化させることによって、固液抽出によりカテキン製剤の精製を行った。すなわち、有機溶媒としてエタノール又はアセトンを用い、これと水との混合溶媒にカテキン製剤を添加し、次いで表1に示すような有機溶媒/水比となるように水を加え充てん後、後過して固形分を除去した。さらに減圧下有機溶媒を留去した。

40

【0023】

【表1】

	実施例	実施例	実施例	実施例	比較例	比較例
懸濁させるポリフェノンHG ²⁾ 量	g 1	g 10	g 10	g 3	g 4	g 1
懸濁時のエタノール量	g 100	g 100	g 80	g 95	g 10	g 10
懸濁時のアセトン量	g —	g —	g 100	g —	g —	g —
懸濁時の水量	g —	g —	g —	g 20	g 5	g 40
懸濁時の合計量	g —	g 110	g 110	g 110	g 110	g 110
固液抽出の為の添加水量	g 42.9	g 42.9	g 60	g 5.6	g 20	g 15.0
固液抽出時の有機溶媒／水比	— 70/30	— 70/30	— 50/50	— 90/10	— 50/50	— 40/60
精製後のシユウ酸／非重合体カテキン類比	— 0.011	— 0.005	— 0.031	— 0.007	— 0.037	— 0.060
精製後の固形分中の非重合体カテキン類濃度	重量% 37	重量% 37	重量% 34	重量% 42	重量% 34	重量% —
精製後の固形分中の非重合体カテキン類に占めるガレート体比率	重量% 55.36	重量% 54.71	重量% 55.64	重量% 53.77	重量% 51.17	重量% —
非重合体カテキン類0.1重量% 溶解系風味評価 ¹⁾	問題なし —	問題なし —	わずかにエグ味を感じる —	問題なし —	エグ味が感じられる —	エグ味が強い —

【0024】

1) 精製後のカテキン製剤をイオン交換水に非重合体カテキン類濃度で0.1重量%になるように添加し、3人の味覚パネラーによって評価を実施。

2) 緑茶抽出物の濃縮物

ポリフェノンHG（東京フードテクノ製）

非重合体カテキン類含有量33.70重量%、シユウ酸含有量2.03重量%

シウ酸／非重合体カテキン類 = 0. 060

【0025】

精製の結果、シウ酸／非重合体カテキン類比を0. 01程度にすることでカテキン製剤中に存在する呈味成分の影響を感じることがなくなり風味上、良好な結果が得られることが判った。また固液抽出時の有機溶媒／水比5／5では、懸濁時の有機溶媒／水比により精製物の呈味に違いが現れることも判った。

【0026】

【発明の効果】

風味が良好なカテキン高濃度含有飲料の製造に有用なカテキン製剤が得られる。

フロントページの続き

F ターム(参考) 4B017 LC03 LG14 LP01
4B018 LB08 MD59 MF01 MF06
4C086 AA04 BA08 NA09